

ANTIPASTI E SNACK

Funghi crudi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COSTO: *molto basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

300 gr

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da
tavola

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Affettate i funghi crudi a lamelle sottili e distribuiteli in un piatto irrorandoli abbondantemente con il succo di limone, conditeli con sale e pepe.



2 Mescolate e lasciate riposare per un po', quindi aggiungete l'aceto e un po' d'olio d'oliva.

